

反璞歸真

天氣漸涼，內地年輕人之間興起一種社交新玩法——圍爐煮茶。所謂圍爐，即三五好友坐在一個充滿新中式文化的茶室或小院裏，圍着一個紅泥小炭爐，爐火之上是一個古樸雅緻的茶壺，裏面可能是傳統的紅茶、普洱，亦可能是奶茶、果酒，烤網上還散落着柿子、砂糖橘、紅薯、栗子等小食。目前，在上海、廣州、深圳、成都等內地一線和新一線城市，圍爐煮茶的熱度不斷攀升。

升。抖音上，「圍爐煮茶」相關話題播放量已超過10億次；在小紅書上的瀏覽量高達1159萬，甚至有不少人晒出了「煮茶教程」，指引新手購置裝備。

大公報記者 李薇

圍

爐

煮

茶

年輕人社交新寵

三五知己品茗 共度閒暇時光



▲在上海、深圳等城市，圍爐煮茶的熱度攀升。

網絡圖片

視嗅味聽觸 體驗茶藝真諦

圍爐煮茶的爆火是由季節契合、國潮興起、社交屬性突出等因素帶動的。其中，近年熱播的《清平樂》、《夢華錄》等描繪宋朝生活的電視劇功不可沒。

以《夢華錄》為例，故事背景是北宋年間，劇組花了不少篇幅展現宋代茶文化，請來「非遺茶百戲代表性傳承人」章志峰給劇組講課，還邀請《宋宴》作者徐鯉和盧丹擔當歷史顧問。

古樸的茶器、精美的茶點……這都成為時下內地茶飲商家爭相仿效的典範。而最為出圈的圍爐煮茶則是復刻了劇情中的「五感宋式審美體驗」，包括賞茶器、熱壺舉杯、聞茶香、品茶韻、聽沸水翻騰……讓視覺、觸覺、嗅覺、味覺、聽覺的五感審美體驗在這一盞茶中展現得淋漓盡致。

目前，市面上有不少新營業的茶館商家打出「夢華錄同款圍爐煮茶」的旗號。門店在場景上保留有中式元素，比如木質趟欄門、瓦磚房頂、六邊形小窗等，商家也會添加油紙傘、圓紙扇、草書字畫等裝飾，再掛上幾個古色古香的紙燈籠，營造出傳統美學氛圍。

倉庫實而知禮節。本質上來說，儀式感是這次圍爐煮茶新消費浪潮的核心，不僅有懷舊感、復古風，還能憑藉上佳的視覺效應，幫助年輕消費者品味雅緻的傳統文化，並通過社交媒體進行廣泛傳播。當然，當新鮮體驗感消退之後，這種形式還能否持續火遍大街小巷，這還需要時間來驗證。但對於這股傳統生活美學的復興潮，我們還需以積極樂觀的心態看待，期待其提升大眾消費品味和精神享受。



▲一對情侶下班後圍爐煮茶。

能否帶火傳統茶葉市場尚需觀察

對於圍爐煮茶在秋冬季節爆火，有評論者指出，這為內地茶葉市場爭了一口氣，年輕人開始關注了解茶文化。在潮汕專研不同品類茶葉製作多年，致遠南苑茶社主理人黃少聰認為圍爐煮茶風潮或許會帶動年輕一代短暫關注並消費茶葉，但是否可以助力傳統茶企實現熱度、銷量的雙增長，尚需觀察。

「目前來看，圍爐煮茶的核心受眾是年輕女性。但中國的知名茶企，像是八馬茶業、竹葉青等並沒有針對女性消費習慣推出產品，他們的核心用戶依舊是中老年高端用戶。」黃少聰指出，傳統茶企不太可能為了短暫興起的煮茶形式做營銷策略上的變化。但黃少聰期盼，內地年輕茶企借助「煮茶風潮」作突破，「內地也有新興茶企在迎合細分人群上做得比較出色，比如小罐

茶，他們就針對女性群體推出了不少包裝精美的產品。」

茶飲溢價空間不及咖啡

「茶飲的溢價是很低的。一杯瑰夏手沖咖啡賣到128元用戶是可以接受的，但一杯還不錯的西湖龍井賣68元大家就覺得吃虧了。」深圳喜柿咖啡主理人思灝雖是潮汕人，從小喜歡喝茶，但在創業時他還是選擇了咖啡。「圍爐煮茶的消費門檻目前看起來是遠高於普通茶館的，溢價空間也更大了，但翻桌率還是遠不及咖啡生意。」思灝說，咖啡可以直接帶走，圍爐煮茶需要坐着慢慢翻烤食物，從盈利空間來看還是咖啡店更好。



▲深圳喜柿咖啡主理人思灝。受訪者供圖



▲深圳女孩陳穎近期迷上圍爐煮茶。

受訪者供圖

林語堂先生曾在《生活的藝術》中說，有茶癖的中國文士都主張烹茶須自己動手，烹茶須用小爐，烹煮的地點須遠離廚房而近飲處。

而如今在內地興起的圍爐煮茶恰好符合這樣的描述。它不僅具備一定的文化屬性，也符合當下年輕人對「鬆弛感」的生活追求和「拍照打卡」的社交需求。有不少網友在社交平台晒了自己身穿漢服和朋友圍爐煮茶的照片，底下的留言皆有羨慕之色：「真是一鍵穿越《夢華錄》」「這就是詩意棲居的世外桃源吧」……

彌補繁忙工作缺失

圍爐煮茶是當下年輕人與好友共度閒暇時光的一種方式，但重要的不是表象和形式，而是在「慢下來」中與好友把「茶」言歡，促膝長談，彌補因繁忙工作和互聯網飛速發展導致的現實社交缺失和空白。「圍爐煮茶最吸引我的地方在於反璞歸真。燒的燃料、用的炊具都是很傳統的，吃的東西也是沒有加工過的，洗乾淨了直接烤。和好友在這種氛圍裏慢慢品茗，有一種神清氣爽的舒適感。」深圳女孩陳穎近期迷上圍爐煮茶，每到周末她就會約上幾個好友前往南頭古城的一家茶館品茗。她說，圍爐時最適合七嘴八舌地閒聊，「聊天的時候時間飛逝，我可能並不會記得我聊了什麼重要的事情，只覺得這個下午是很開心的。」

有不少家庭選擇自購一套工具在自家院子裏品茗。在淘寶，「冬日圍爐煮茶」相關搜索熱度達到394萬，相關

產品過萬件，而一套電烤爐，包括泥爐、電爐絲、烤網和隔熱托盤僅售賣100元（人民幣，下同）不到，另外贈有打造氛圍的團扇、新中式桌布等。

DIY需動手能力強

不過有網友提醒，圍爐煮茶看上去很簡單，卻也有技術含量。如果自行購置工具，對煮茶環境、技藝、組織策劃能力的要求都比較高。例如，木炭不好生火，碳烤爐燃燒過程中也會散發煙味、產生灰塵；紅薯、玉米在烤的時候需要不停翻邊，否則可能半生不熟或焦黑；選擇什麼樣的茶葉，沖泡多久都有講究，技術不好茶就容易苦……

「圍爐煮茶的另外一種樂趣在於自己動手，但真的需要動手能力較強。否則既拍不成照片，也吃不成，還會浪費時間和食物。」在家裏體驗過自助圍爐煮茶後，市民楊嵐建議，如果想要更閒適地體驗煮茶氛圍、拍美照，年輕人還是去店內感受比較好，「有服務員幫忙的話，食物不容易翻車，朋友間能更好聊天。」

家庭版「圍爐煮茶」教程

- 裝備**
 - 泥爐、電爐絲、烤網、隔熱托盤，以及一些好看的中西式碗盤、九宮格茶盤等
- 主食**
 - 栗子（需提前開口）、紅薯（小一些）、花生（熟的陳皮花生等）、玉米（切段）
- 煮茶**
 - 可購買料理湯包，例如甘蔗馬蹄雪梨湯；亦可選擇普洱茶、紅棗枸杞茶等不容易出錯的茶品
- 水果**
 - 龍眼、小桔子（推薦）、柿子（拍照好看，但不能烤太久，會變澀）
- 堅果**
 - 紅棗、瓜子、開心果、核桃、杏仁等
- 零食**
 - 棉花糖、年糕、海苔等



防失敗攻略

如果是木桌千萬注意隔熱，托盤裏要盛水降溫，同時托盤下要墊一塊隔熱墊；在家圍爐最好不要用炭，避免灰塵以及明火風險。

大公報記者李薇整理

深圳及周邊圍爐地點推薦

桔塘小院
地址：深圳龍華區觀瀾街道大水田社區大水田
優點：環境優美，有戶外場，適合帶小朋友舉家出遊
缺點：周末人多，需要預約

凡一靜舍雲端茶館
地址：深圳福田區卓越世紀1號樓60層
優點：深圳唯一高空圍爐煮茶好去處，環境優美
缺點：人均價格較高

無嵐茶居
地址：深圳南山區南頭古城東街29號
優點：可以順便遊玩南頭古城，品味古城新生魅力
缺點：位置不多，需要預訂

樣可露營
地址：惠州南昆山管地附近
優點：戶外露營場所，可過夜，適合周末前往
缺點：路程較遠，需自駕前往



▲深圳南山區南頭古城的茶居環境優美。

大公報記者李薇整理